

UNIFERM MegaStabil

Enzim alapú adalékanyag
kenyerek és pékáruk szerkezetének stabilizálására

UNIFERM MegaStabil

Mega-
enzim



UNIFERM MegaStabil

Enzim alapú adalékanyag pékáruk
szerkezetének stabilizálására

Mega-
enzim

Az UNIFERM MegaStabil egy speciálisan kifejlesztett Mega-enzimet tartalmaz, ami biztosítja a gyártás biztonságát, az erjesztési stabilitást, és fokozza a késztermék ízelményét.



A MegaStabil használatának előnyei az Ön számára:

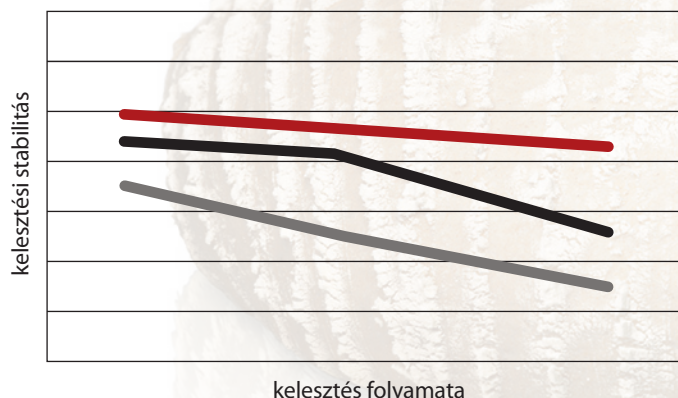
Biztonság...

- ▶ Különleges enzim kombináció
- ▶ Nehéz tésztákhoz is használható nagy kelesztési stabilitás
- ▶ E-szám mentes
- ▶ Optimális térfogat növekedés
- ▶ Kiválóan használható gépeken (nem ragad)

... Állandó minőség és elégedett vásárlók!

- ▶ Kitűnő, hosszan tartó frissesség a speciális enzimeknek köszönhetően
- ▶ Könnyű, morzsamentes szeletelhetőség
- ▶ Laza, porózus belső szerkezet
- ▶ Számos termék készítéséhez, köztük a vegyes gabonaféléből álló vagy teljes kiőrlésű kenyerekhez is felhasználható

A TÉSZA KELESZTÉSI STABILITÁSA



Adagolás:

0,5 -2 % a liszt súlyára számítva

Liszt súlyára számítva

Rozsliszt, rozslisztkeverék	2.0-2.5 %
Lisztkeverék	1.5-2.0 %
Fehérliszt, fehérliszt keverék	0.5-1.5 %
Apró pékáru	0.5-1.5 %

- UNIFERM MegaStabilal
- más stabilizálóval
- UNIFERM MegaStabil nélkül

Budapest

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

Győr

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

Nyíregyháza

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 37.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

Keszthely

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok

5000 Szolnok,
Thököly út 101
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu